

Festmappe

Badische Wurstküche

Kommunion/Konfirmation



deftige und herzhafte Spezialitäten

Stand: 01.01.2019

Nadine Laier

Bunsenstr. 10, 76684 Östringen

Tel.: 07253/22 83 8

Mobil: 01577/25 18 866

E-Mail: info@badischewurstkueche.de

www.badischewurstkueche.de

Termin nur nach Vereinbarung!

Ihre Kommunion/Konfirmation selbst zusammenstellen

Beispiel:

Vorspeise

Salatbuffet mit Bauernbaguette

Hauptspeisen

Putenschnitzel „paniert“
Rinderbraten in Burgundersoße
Schweinefilet mit frischen Champignonköpfe und Creme fraiche

Hausgemachte Spätzle

Kroketten

Pommes frites

Gemüse sortiert in Butter geschwenkt
dazu Sauce Hollandaise

Menüpreis p. P. 14,90 €

Kinder bis 6 Jahren kostenfrei, ab 7 Jahren – 11 Jahren halber Preis, ab 12 Jahren voller Preis.
Für Musiker, Allergiker, Vegetarier, Veganer gibt es keinen Preisnachlass.

Dessert

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne **zusätzlich 4,90 €* pro Portion**

oder

Gemischtes Eis mit Sahne **zusätzlich 4,10 € * pro Portion**

* Alle Preise inkl. Gesetzlicher MwSt. Alle Preise unter Vorbehalt

Leistungen inklusive:

- Vorbesprechungen jeglicher Art
- Servietten (unsere standard Farben u. Größen)
- Spielplatz-/zimmernutzung

Leistungen exklusive:

Räumlichkeit (inkl. Tischdecken, Reinigung)	
Raum I oder Raum II	275,- €
Raum I und Raum II	475,- €
Tischdekoration p. P. (inkl. Eindecken der Sitzplätze)	2,50 €
Biergartennutzung ab	100,- €
Kuchenpauschale p. K. (inkl. Eindecken mit Kaffeegeschirr am Tisch o. Buffet, Kuchen wird vom Personal aufgeschnitten und kühl gestellt)	10,- €
Personal p. Bedienung p. Stunde (ca. 1 Bedienung á 20 Pers.)	20,- €

Getränkeoptionen:

Sektempfang:

Freixenet tr./htr. oder Schloss Wachenheim tr.

3,50 €/Person

1. Getränke gesondert abrechnen

2. Getränkepauschale (Sekt inklusive, Spirituosen werden gesondert berechnet)

15,90 €/Person

Menü selbst zusammenstellen

Vorspeisen:

Salatbuffet
Beilagensalat- o. Feldsalatteller
Lachs-, Forellenfiletplatte
Antipastiplatte

Champignoncremesuppe
Kürbiscremesuppe mit Kracherle
Marklösschensuppe mit Eierstich
Badische Weinsuppe mit Kracherle
Spargelcremesuppe mit Kracherle

Beilagen:

Pommes frites
Kroketten
Bandnudel
Hausgemachte/r Kartoffel- o.
Serviettenknödel

Butter – Reis
Rosmarinkartoffeln
Hausgemachte Spätzle
Kartoffelgratin
Bratkartoffel

Gemüse:

Brokkoli
Karotten/Erbsen
Bohnen
Rotkraut

Blumenkohl
Weißkraut
Rosenkohl
Mediterranes Grillgemüse

Fisch:

Lachsfilet in Rieslingsoße
Kabeljaufilet „natur“

Zanderfilet mit Mandelbutter

Fleisch:

Schweineschnitzel vom Rücken o.
Kamm
Schweinefilet mit Champignonköpfe
und Creme fraiche
Rinderbraten
Rinderroulade
Putenschnitzel
Ausgelöstes Putenfleisch von der Keule
Putengeschnetzeltes in
Champignonrahmsoße
Putenröllchen mit
Kräuter- o. Gemüsefrischkäsefüllung
Hähnchenkeulchen

Krustenbraten v. Schwein
Spießbraten v. Schweinekamm
Cordon Bleu vom Kalb o. Schwein
Kalbsrückenbraten
Züricher Geschnetzeltes (Kalb)
Kalbsteak mit Tomaten u. Mozzarella o.
Pfifferling u. Creme fraiche überbacken
Kalbsschnitzel
gefüllte Kalbsbrust
Ossobuco (Kalbshaxe)
Hähnchenbrustfilet in Curry –
Orangensoße
Hähnchenbrustfilet in Paprikarahmsoße

Wild:

Rehbraten
Hirschbraten

Wildschweinbraten
Hirschgulasch

Zu allen Wildgerichten:

Preiselbeerbirnen

Dessert:

Gem. Eis mit/ohne Sahne
Vanilleeis mit Zimtkirschen
Apfelstrudel mit Vanilleeis
o. -soße
verschiedene Mousse im Glas mit
frischen Früchten garniert

Vanilleeis mit heißen Himbeeren
Vanilleeis mit frischen Früchten

Deftiges:

Käsevariation mit Bauernbaguette

Schinkenplatte mit Bauernbaguette

Dies ist nur ein kleiner Auszug unseres Sortiments, natürlich gehen wir gerne auf Ihre Wünsche und Anregungen ein

Für Ihre Zusammenstellung erhalten Sie ein Angebot.

Ihr Fest „All inclusive“

Beispiel:

Sektempfang

Freixenet tr./htr. oder Schloss Wachenheim dazu Orangensaft

Vorspeise

Salatbuffet mit Bauernbaguette

Hauptspeisen

Putenschnitzel „paniert“

Rinderbraten in Burgundersoße

Schweinefilet mit frischen Champignonköpfe und Creme fraiche

Hausgemachte Spätzle

Kroketten

Pommes frites

Gemüse sortiert in Butter geschwenkt
dazu Sauce Hollandaise

Dessert

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne oder
Gemischtes Eis mit Sahne

Mitternachtssnack

Käsevariation mit Bauernbaguette

Getränke

Sekt, Weine, Biere, alkoholfreie Getränke, Kaffeespezialitäten
(ohne Spiritiosen)

Leistungen inklusive:

- *Vorbesprechungen jeglicher Art*
- *Räumlichkeit inkl. Reinigung und Tischdecken in weiß*
- *Komplette Tischdekoration mit frischen Blumen (Farben begrenzt)*
- *Eindecken der Sitzplätze mit Servietten passend zur Tischdekoration*
- *Eindecken der Sitzplätze mit Kaffeegeschirr oder Kaffeegeschirr am Buffet (inkl. Kühlmöglichkeit für Kuchen, Kuchen wird vom Personal aufgeschnitten)*
- *Personaleinsatz "Open End"*
- *Biergartennutzung (begrenzt)*
- *Spielplatz-/zimmernutzung*

Preis pro Person 49,- €

Kinder bis 6 Jahren kostenfrei, ab 7 Jahren – 11 Jahren halber Preis, ab 12 Jahren voller Preis.
Für Musiker, Allergiker, Vegetarier, Veganer gibt es keinen Preisnachlass.

* Alle Preise inkl. Gesetzlicher MwSt. Alle Preise unter Vorbehalt

Mit freundlichen Grüßen

Nadine Laier

